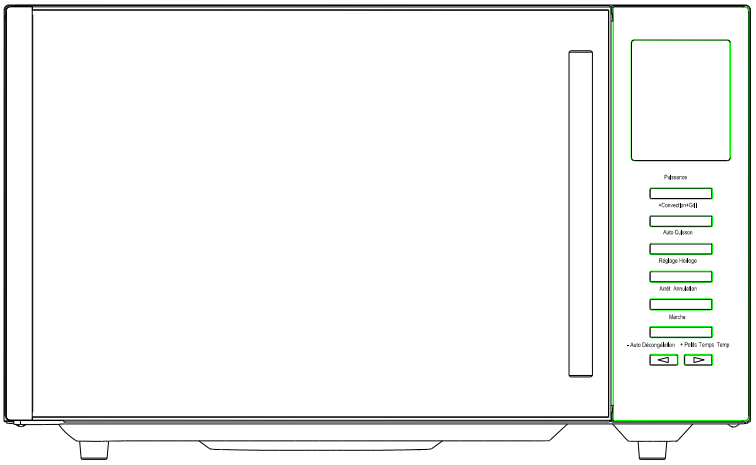
Continental Edison

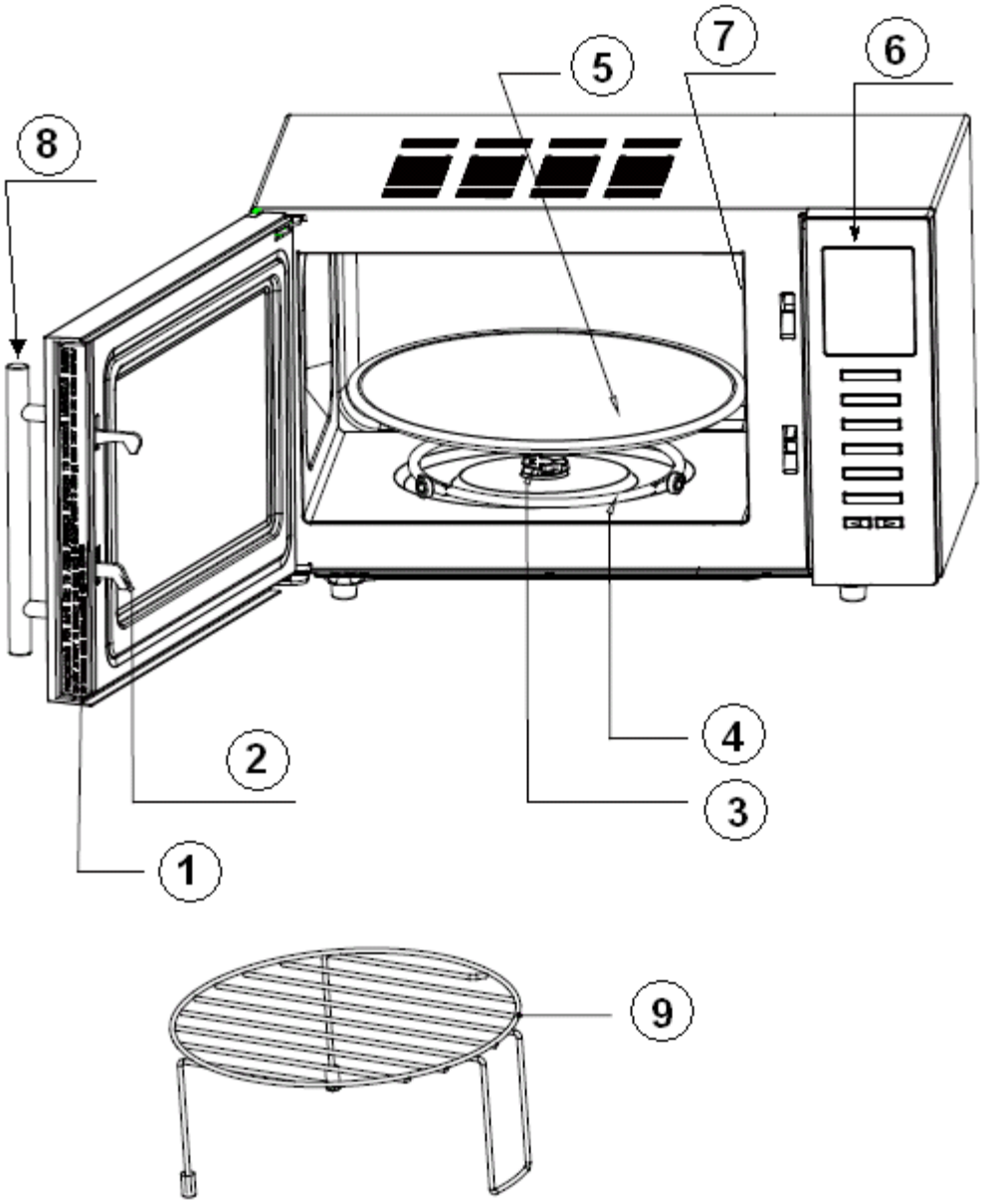
FOUR A MICRO-ONDES
MANUEL D'INSTRUCTIONS



Ref : 25sg13 / Modèle : CEMO25SG13

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'installer et d'utiliser ce produit et conservez-le pour toute consultation ultérieure.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1) Verrouillage de la porte
   La porte du four à micro-ondes doit être bien fermée afin que le four puisse fonctionner.

2) Fenêtre d'observation
   Permet à l'utilisateur d'observer la cuisson.

3) Axe de rotation
   Le plateau tournant en verre se place sur l'axe, et le moteur situé en-dessous fait tourner le plateau en verre.

4) Anneau rotatif
   Le plateau tournant en verre repose sur les roues de l'anneau rotatif. L'anneau soutient le plateau et le garde en équilibre lors de la rotation.

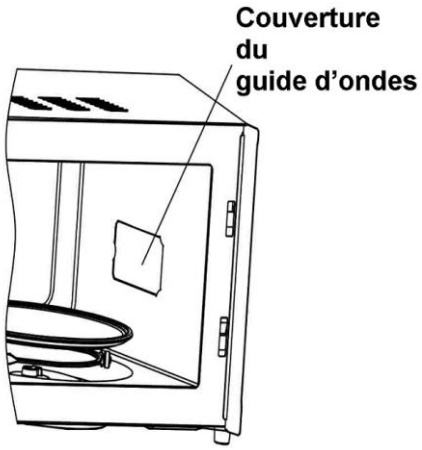
5) Plateau tournant
   Les aliments sont placés sur le plateau tournant dont la rotation permet de cuire les aliments uniformément lors de l'utilisation du four

⚠ ATTENTION

- Placez tout d'abord l'anneau rotatif, puis
- Montez le plateau tournant sur l'axe de rotation et assurez-vous qu'il est correctement enclenché

6) Panneau de contrôle

7) Couverture du guide d'ondes
   Le guide d'ondes est à l'intérieur du four à micro-ondes, situé à proximité de la paroi du panneau de contrôle, comme illustré ci-dessous :



⚠ AVERTISSEMENT

N'enlevez jamais la couverture du guide d'ondes.

8) Bouton d'ouverture de porte

9) Grille de cuisson

GUIDE DES USTENSILES

Avant d'utiliser votre four, vérifiez que vos ustensiles soient adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes. Référez-vous aux indications données dans le tableau ci-dessous. Dans le tableau, "O" signifie que l'utilisation est applicable, " X " signifie que l'utilisation n'est pas applicable :

MATÉRIAU DU RÉCIPIENT	MICRO-ONDES
Verre résistant à la chaleur	O
Céramique	O
Verre ordinaire	X
Plastique résistant à la chaleur	O
Plastique ordinaire	X
Film plastique fin	O
Grille métallique	X
Récipient en métal	X

MISES EN GARDE IMPORTANTES

L'utilisation d'un four micro-ondes doit se faire dans le respect de certaines règles de sécurité :

1) Ce mode d'emploi contient des informations importantes concernant l'installation et la sécurité.
   Lisez attentivement le mode d'emploi dans son intégralité et gardez-le pour référence ultérieure.
2) Vérifiez que la tension des prises de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil, et que la prise est bien reliée à la terre.
3) **Afin de réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :**
   a) **Évitez de trop cuire les aliments.**
   b) **Retirez toutes les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les mettre au four.**
   c) **N'utilisez pas le four pour chauffer de l'huile ou de la graisse à frire : la température de l'huile ne peut pas être contrôlée.**
   d) **Si de la fumée apparaît, arrêtez et débranchez le four. Gardez la porte fermée pour**

étouffer les flammes éventuelles.

e) **Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.**

4) **Afin de réduire les risques de brûlures et d'explosion de liquides :**
   a) **Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés; ils risqueraient d'éclater. Les biberons fermés avec leur bouchon ou la tétine sont considérés comme des récipients clos.**
   b) **Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent-elles être prises lors de la manipulation du récipient.**
   c) **Les pommes de terre, les saucisses et les châtaignes doivent être épluchées ou percées avant d'aller au four micro-ondes. Les œufs durs et les œufs crus ne doivent en aucun cas être chauffés au four micro-ondes avec leur coquille car ils risqueraient d'éclater, même après la fin de la cuisson.**
   d) **Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation de façon à éviter les brûlures.**

5) (**AVERTISSEMENT**) **Si l'un des cas suivants se produit :**
   - **porte endommagée, ou**
   - **joints de la porte endommagés, ou**
   - **dysfonctionnement du four**

   Arrêtez d'utiliser le four et ne le réutilisez pas avant de l'avoir fait examiner et réparer par une personne compétente.

6) **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger**
7) Si le récipient est brûlant après la cuisson, manipulez-le avec des gants
8) Si le plat comporte un couvercle ou est recouvert de film pour micro-ondes, soulevez légèrement le bord opposé afin de laisser échapper les jets de vapeur brûlants; vous éviterez ainsi de vous brûler les mains ou le visage. Dans le cas de pop-corn ou de sacs de cuisson au four, ouvrez délicatement en dirigeant l'ouverture loin de vous.
9) Avant de nettoyer le plateau tournant en verre, laissez-le refroidir, faute de quoi il risque de se briser.
10) Assurez-vous que les ustensiles ne risquent pas de toucher les parois du four au cours de la cuisson.
11) **N'utilisez que des ustensiles appropriés à l'usage des fours micro-ondes.**
12) N'utilisez pas le four micro-ondes pour ranger de la nourriture ou quelque objet que ce soit.
13) Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Il pourrait être sérieusement endommagé.

14) **Cet appareil n’est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d’expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l’intermédiaire d’une personne responsable de leur sécurité, d’une surveillance ou d’instructions préalables concernant l’utilisation de l’appareil.**
15) **N’autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l’enfant d’utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d’une utilisation incorrecte.**
16) **Il convient de surveiller les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.**
17) **Mise en garde: Si l’appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n‘utilisent le four que sous la surveillance d’adultes en raison des températures générées.**
18) **La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.**
19) **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.**
20) **MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d’éloigner les jeunes enfants.**
21) **Tout accessoire non recommandé par le fabricant est potentiellement dangereux pour l'utilisateur.**
22) **Le four micro-ondes n’est pas conçu pour être utilisé en plein air.**
23) **Cet appareil n’est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.**
24) **La lampe qui se trouve à l’intérieur de l’appareil est utilisée pour éclairer l’appareil. Cette lampe ne convient pas pour l’éclairage d’une pièce.**
25) **Appareil de groupe 2 Classe B**
    Cet appareil est un appareil de Groupe 2 car il produit intentionnellement de l’énergie à fréquence radioélectrique pour le traitement de la matière et il est destiné à être utilisé dans un local domestique ou un établissement raccordé directement au réseau de distribution d'électricité à basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique (Classe B)

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

1) Installez le four sur une surface plane, horizontale et suffisamment solide pour supporter le poids du four.

⚠ AVERTISSEMENT

- ***Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un meuble.***
- ***L'espace sur les côtés du four doit être d'au moins 10 cm et doit être d'au moins 20 cm au-dessus du four.***
- ***N'obstruez jamais les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.***
- *Aucun objet ne doit être posé sur le four micro-ondes.*
- *Afin d'éviter les perturbations et les nuisances sonores, le four doit être placé suffisamment loin des téléviseurs, postes de radio ou autres appareils à antenne.*

⚠ ATTENTION

- *N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.*
- *Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.*

2) Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau est correctement installé.

⚠ AVERTISSEMENT

- *Les pieds du four ne doivent pas être enlevés.*

⚠ ATTENTION

- *Le four ne doit pas fonctionner sans le plateau de verre et son support rotatif.*

3) Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.

⚠ AVERTISSEMENT

- *Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise secteur munie d'une mise à la terre, délivrant une tension de 220–240V, 50 Hz. La tension*

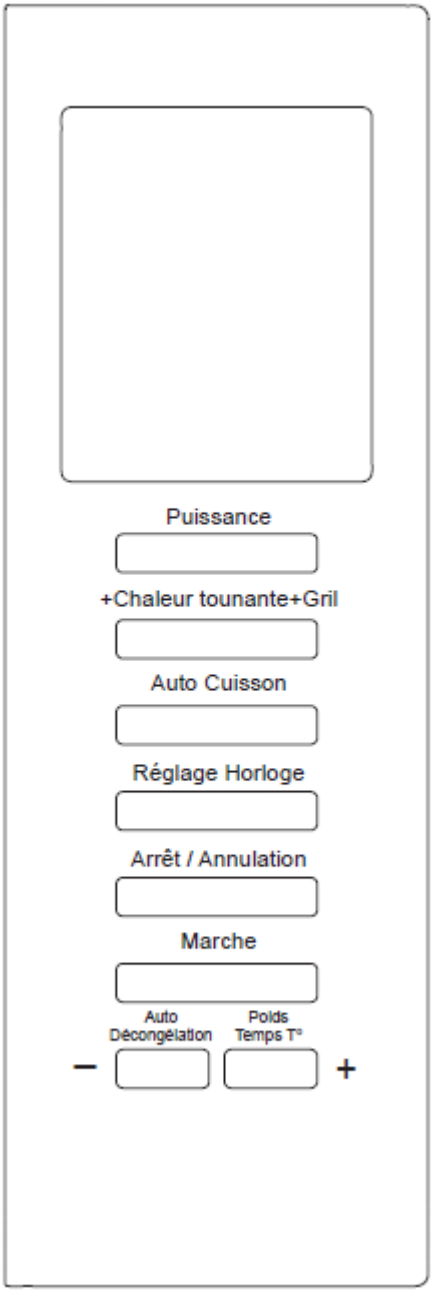
d'alimentation doit être respectée. Tout câble d'extension doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine.

4) **La face arrière du four doit être placée contre un mur lors de son installation**.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE CONTRÔLE

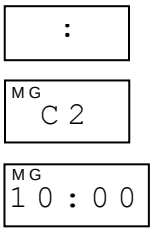
Affichage LCD

L'affichage indiquera l'heure en cours, le mode de cuisson et la durée restante de cuisson selon le mode de réglage choisi.



L'affichage LCD clignotera 3 fois (*) lorsque le câble d'alimentation est branché. Lorsqu'il clignote (*), vous pouvez régler l'horloge et la procédure de cuisson.

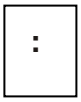
Réglage de l’horloge

Appuyez	L’écran affiche
Exemple : Pour régler 12:30 1. Appuyez sur le bouton **Réglage Horloge** : 2. + - pour régler les heures. 3. Appuyez de nouveau sur le bouton **Réglage Horloge.** 4. + - pour régler les minutes. 5. Appuyez une nouvelle fois sur le bouton **Réglage Horloge** et attendez 5 secondes.	

Fonction de verrouillage de sécurité pour les enfants

Utilisez cette fonction pour verrouiller le panneau de contrôle lorsque vous nettoyez ou afin d’empêcher les enfants d’utiliser le four sans surveillance.

Un bip sonore retentira. Tous les boutons seront désactivés dans ce mode.

Pour régler le verrouillage de sécurité pour les enfants	
Appuyez : 1. Appuyez et maintenez **Arrêt/Annulation** environ 3 secondes ou jusqu’à ce que l’indicateur LCD s’éteigne.	**L’écran affiche**
Pour annuler le verrouillage de sécurité pour les enfants	
Appuyez : 1. Pour déverrouiller, appuyez et maintenez **Arrêt/Annulation** durant environ 3 secondes ou jusqu’à ce que les deux points apparaissent.	**L’écran affiche** 

Rappel automatique

Une fois que la procédure de cuisson choisie est terminée, l’écran LCD affichera (*) et six bips sonores retentiront pour vous signaler de sortir les aliments.

Si vous n’appuyez pas une fois sur le bouton **Arrêt/Annulation** ou ouvrez la porte, le bip sonore retentira toutes les 3 minutes.

Mettre la cuisson en pause/Annuler

Appuyez une fois sur le bouton **Arrêt/Annulation** pour

1. Arrêter temporairement le four durant la cuisson.
2. Effacer l'entrée si vous avez fait une erreur durant la programmation.
3. Appuyez deux fois sur le bouton **Arrêt/Annulation** pour annuler le programme durant la cuisson.

Cuisson au four à micro-ondes

Appuyez sur le bouton **Puissance**, l'affichage LCD fera défiler 100P, 80P, 60P, 40P, 20P et reviendra à 100P.

100P--- Forte puissance, le magnétron est énergisé durant toute la durée de cuisson.

80P--- Puissance moyennement forte, 80% de puissance de micro-ondes. .

60P--- Puissance moyenne, 60% de puissance de micro-ondes.

40P--- Puissance moyennement faible, 40% de puissance de micro-ondes.

20P--- Puissance faible, 20% de puissance de micro-ondes.

REMARQUES :

1. La durée maximale est de 60 minutes.
2. Ne faites pas fonctionner le four à vide.
3..Si vous tournez les aliments durant la cuisson, appuyez une fois sur le bouton **Marche** et la procédure de cuisson continuera.
4. Si vous voulez enlever les aliments avant la fin de la durée de cuisson choisie, vous devez appuyer deux fois sur le bouton **Arrêt/Annulation** pour annuler le réglage afin d'empêcher que le réglage soit maintenu pour la prochaine utilisation.

Appuyez	L'écran affiche
1. Sélectionnez la puissance de micro-ondes désirée en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Puissance, par exemple 80P.**	**10 0P**
	80P
2. Une fois que la puissance est sélectionnée, réglez la durée de cuisson en appuyant sur le bouton **+ -.** Par exemple, vous désirez cuire des aliments durant 10 minutes.	**.** **.**
3. Appuyez sur **Marche**	
4. Vous pouvez changer la durée de cuisson en appuyant sur le bouton durant la cuisson **+ -.**	**10 :00**

Chaleur tournante / Gril / Cuisson mixte

A) Chaleur tournante/Cuisson mixte

C--- Chaleur tournante uniquement. Dans ce mode, l'air chaud circule dans le four pour brunir et griller rapidement les aliments et de manière uniforme.

C1--- Mode chaleur tournante et cuisson avec micro-ondes. La combinaison mixte de ces deux méthodes de cuisson produit des viandes juteuses et tendres, des volailles parfumées, avec le brunissement et la consistance appropriés.

C2--- Même méthode que ci-dessus avec une durée de cuisson avec micro-ondes plus longue. Cette méthode est adaptée à la cuisson de grosses volailles, en utilisant la grande capacité de pénétration du four.

Réglage de la température

Sélectionnez la température de cuisson pour différentes tâches : 100°C, 140°C, 180°C.

Pour cuire des gâteaux, réglez la température sur 140 à180°C.

Pour griller de la volaille, réglez la température sur 180°C.

En mode de cuisson mixte, la température de cuisson ne peut pas être supérieure à 180°C car le four ne peut pas être chauffé à une température supérieure à 180°C.

ppuyez	L’écran affiche
Exemple : Pour cuire avec la fonction de chaleur tournante C à 180°C durant 20 min	
Chaleur tournante Gril 1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton pour sélectionner le mode désiré. **2.** Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton **Décongélation auto. Temps. Poids. T°. + -** 3. Appuyez sur **Marche** pour confirmer. 4. Réglez la durée de cuisson. 5. Appuyez sur **Marche** pour démarrer la cuisson. 6. A la fin de cuisson, le ventilateur sera en marche même si vous avez retiré les aliments et terminé le programme. C’est une procédure normale qui permet de prolonger la vie des composants électroniques.	**C** **C°** **180 C°** **20 :00**

Remarques:

1. Le four ne doit pas être utilisé sans le plateau tournant en position, et son mouvement ne doit jamais être bloqué. Vous pouvez enlever le plateau tournant lors du préchauffage du four et lorsque vous préparez les aliments à cuire directement sur le plateau tournant.
2. Les plats ronds à pizza sont des ustensiles idéaux pour le mode de chaleur tournante. Choisissez un plat adapté.
3. Une fois la durée de cuisson terminée, vérifiez la cuisson des aliments. Si la cuisson n'est pas encore tout à fait finie, laissez les aliments dans le four quelques minutes.

Exemple de cuisson par chaleur tournante:

Tâche	Poids / dimensions	Température de cuisson	Préchauffage	Durée de cuisson
Volaille grillée	1,5kg de poulet	180°C	Oui	53 minutes
Cuisson de gâteau	Taille du gâteau : 20cm de diamètre	180°C	Oui	45 minutes
Cuisson de biscuits	25 pièces	180°C	Oui	20 minutes
Cuisson de pizza	Pizza de 15mm d'épaisseur	180°C	Oui	33 minutes

Les exemples décrits ci-dessus sont simplement des suggestions. Vous pouvez changer la température de cuisson, la durée selon le type d'aliment, le poids, votre propre expérience et votre goût personnel.

B) Grill / Cuisson mixte

G--- Mode Grill uniquement. Ce mode est recommandé pour griller de fines tranches de viande, du porc, des saucisses, des ailes de poulet pour obtenir un brunissement idéal grâce aux éléments chauffants.

G1--- Combinaison du mode Grill et cuisson aux micro-ondes. Les propriétés des micro-ondes permettront de pénétrer les aliments épais. Ainsi le milieu des aliments sera bien cuit et simultanément l'extérieur sera cuit et croustillant.

G2--- Même méthode que ci-dessus sauf que la durée de fonctionnement des éléments chauffants sera plus longue.

Remarque : Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour utiliser le mode gril.

Appuyez	L'écran affiche
Exemple : Pour griller des aliments en menu G2 durant 10 minutes et 30 secondes	
1. Sélectionnez le menu du grill désiré. **Chaleur tournante + Gril** 2. Réglez la durée de cuisson en appuyant sur le bouton + -. 3. **Marche** Démarrez la cuisson.	**G2** **10 :30**

Avertissement:

En mode de chaleur tournante/combi/grill, toutes les parties du four, la grille et les plats de cuisson peuvent devenir très chauds. Prenez des précautions lorsque vous enlevez les aliments du four. Utilisez les poignées ou des maniques pour ne pas vous brûler.

Décongélation automatique

(Référez-vous au guide de décongélation ci-après)

Appuyez sur le bouton **Décongélation auto. Temps. Poids. T°. + -** pour sélectionner la procédure de décongélation.

D1--- pour décongeler de la viande.

D2--- pour décongeler de la volaille.

D3--- pour décongeler des fruits de mer.

Pour décongeler de la viande, l'échelle de poids est de 0,1Kg à 2,0 Kg.

Pour décongeler de la volaille, l'échelle de poids est de 0,2Kg à 3,0 Kg.

Pour décongeler des fruits de mer, l'échelle de poids est de 0,1 à 0,9Kg. .

Appuyez	**L'écran affiche**
Exemple : Pour décongeler 0,2kg de volaille.	
1. **Décongélation auto. Temps. Poids. T°. + - 3 fois de suite.** 2. Appuyez sur **Marche** pour confirmer votre sélection. Puis appuyez sur les boutons **Décongélation auto. Temps. Poids. T°. + -** pour régler le poids des aliments**.** 3. **Marche** **:** Démarrez la cuisson	**d-1** **d-2** **d-3** **0.2**

Guide de décongélation

Steaks ou côtes

- Protégez les extrémités des côtes ou des steaks avec de l'aluminium.
- Placez les aliments avec les parties les plus fines au centre d'un plat peu profond. Si les pièces sont attachées les unes aux autres, essayez de les séparer aussitôt que vous le pourrez.
- Tournez les aliments à mi- temps de décongélation. Puis arrangez et protégez les portions décongelées.
- Fermez la porte pour continuer la décongélation.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d'une feuille d'aluminium et attendez durant 5 à 15 minutes.

Viande de bœuf hachée

- Placez la viande de bœuf hachée dans un plat peu profond. Protégez les bords.
- Tournez les aliments à mi-temps de décongélation. Enlevez les portions décongelées, tournez les autres portions.
- Fermez la porte pour continuer la décongélation.
- Après la décongélation, couvrez les aliments 5 à 15 minutes.

Viande rôtie (Bœuf/porc/agneau)

- Placez les morceaux avec le côté maigre orienté vers le haut (si possible) dans un plat peu profond.
- Tournez les aliments à mi-temps de décongélation. Puis protégez les portions décongelées.
- Fermez la porte pour continuer la décongélation.
- Après la décongélation, couvrez les aliments 10 à 30 minutes.

Volailles

- Enlevez la volaille de son emballage.
- Placez la volaille avec la poitrine orientée vers le bas dans un plat peu profond.
- Tournez les aliments à mi-temps de décongélation.
- Fermez la porte pour continuer la décongélation.
- Après la décongélation, couvrez les aliments 15 à 30 minutes.

Remarque: Après quelques instants, placez la volaille sous de l'eau froide pour enlever les abats si nécessaire.

Morceaux de poulet (ailes de poulet et pilons)

- Placez les morceaux de poulet dans un plat peu profond.
- Tournez les aliments à mi- temps de décongélation.
- Fermez la porte pour continuer la décongélation.
- Après la décongélation, couvrez les aliments 5 à 30 minutes.

Cuisson automatique

Le four offre un menu de cuisson par défaut pour une cuisson simple. Lorsque les deux points de l'écran LCD clignotent, appuyez sur le bouton **Auto cuisson** et l'écran LCD fera défiler les options d'AC1 à AC8.
Sélectionnez le menu de cuisson désiré. Réglez le poids ou le volume (pour le menu de cuisson AC1, AC5, vous n'avez pas besoin de régler le poids ou le volume). Appuyez sur le bouton **Marche** pour démarrer la cuisson. Pour les procédures de cuisson détaillées et des conseils, référez-vous au tableau de **Cuisson automatique** à la page suivante. Vous pouvez ajuster la durée de cuisson durant la cuisson.

Appuyez	**L'écran affiche**
Exemple : Pour cuire des légumes frais.	
1. **Réglage Horloge** Appuyez sur le bouton de manière répétée pour sélectionner le menu désiré. 2. **Décongélation auto. Temps. Poids. T°. + -** pour régler la quantité. 3. **Marche -** Démarrez la cuisson	**AC-2** **0.45 kg** **0.65kg** **….**

Tableau de cuisson automatique

Fonction	**Catégorie**	**Directives**
AC-1	**Riz / Pâtes**	Lavez le riz et faites-le tremper durant 30 minutes .Placez le riz avec 0,25 à 1 cuillère à café de sel dans un bol profond et large. Versez le volume d'eau indiqué ci-dessous. Riz 100g 200g 300g Eau 180ml 330ml 480ml Couvrez en laissant un petit orifice. Après la cuisson, laissez couvert durant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. Pâtes 100g 200g 300g Eau 300ml 600ml 900ml Ne couvrez pas le bol durant la cuisson. Mélangez plusieurs fois au cours de la cuisson. Laissez ensuite reposer durant 1 à 2 minutes.

AC-2	**Légumes frais**	Placez 0,2 à 0,8kg de légumes dans un plat adapté à la cuisson en four à micro-ondes, ajoutez de l'eau. Couvrez avec un film plastique. Après la cuisson, mélangez et laissez reposer. Ajoutez la quantité d'eau selon la quantité de légumes. **0,2-0,4kg : 2 cuillères à soupe; **0,5-0.8kg :4 cuillères à soupe
AC-3	**Légumes congelés**	Même méthode que pour les légumes frais.
AC-4	**Pop-corn**	Convient aux sacs de pop-corn que vous pouvez trouver dans le commerce, pesant 85g. Avant la fin de la procédure, si l'éclatement des grains de pop-corn n'est plus que de1 ou 2 secondes, appuyez sur le bouton Pause/Cancel pour arrêter la procédure.
AC-5	**Boisson**	Chauffer une tasse de 250ml ou 500 ml de liquide. Utilisez une tasse à grande ouverture et ne placez pas de couvercle.
AC-6	**Pommes de terre**	Pour faire cuire des pommes de terre en robe de chambre. Choisissez des pommes de terre d'environ 200g, lavez-les et faites-les sécher. Poids total des pommes de terre d'environ 0,45 kg ou 0,65kg. Placez les pommes de terre dans un grand plat et couvrez le plat avec un film fin pour éviter toute perte d'eau. Tournez les pommes de terre au milieu de la cuisson.
AC-7	**Pizza**	Pour réchauffer une part de pizza froide de 0,15Kg.
AC-8	**Poisson**	Convient à la cuisson à vapeur de poisson de 0,45Kg. Une fois que le poisson est lavé et écaillé, faites des entailles sur la peau du poisson. Placez le poisson dans un plat peu profond de 22-27 cm de diamètre. Saupoudrez légèrement d'autres ingrédients sur le poisson. Après la cuisson, laissez reposer 2 minutes.

Remarques :

1. La durée de cuisson ci-dessus est basée sur des aliments à température ambiante de 20-25°C sauf s'il y a une mention spéciale dans le menu de cuisson. La durée peut varier selon la température et le type d'aliments.
2. Lorsque vous faites cuire des pommes de terre et du poisson, il est suggéré de couvrir les aliments avec un film plastique fin pour empêcher la perte d'eau.
3. La température, le poids et la forme des aliments influenceront l'effet de cuisson, S'il n'existe aucune différence avec les facteurs donnés dans le menu ci-dessus, vous pouvez régler la durée de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats possibles.

Démarrage automatique

Remarque : Réglez toujours l'horloge avant de programmer la fonction de démarrage automatique.

Exemple : Il est maintenant 10 heures, et vous désirez que le four démarre une cuisson de puissance à micro-ondes de 100p durant 12 minutes et 30 secondes à 14:20.

Appuyez	L'écran affiche
1. **Réglage Horloge**	**10 :00**
2. **Puissance**	**100P**
Sélectionnez la puissance de cuisson.	
3. **Décongélation auto. Temps. Poids. T°. + -** pour régler la durée de cuisson.	**12 :30**
4. Maintenez **Réglage Horloge** durant 3 secondes, puis un court bip sonore retentira. Vous pouvez maintenant régler l'heure de départ désirée.	**10 :00**
5. Réglez les heures en appuyant sur . **Décongélation auto. Temps. Poids. T°. + - , « 14 » clignotera.** Puis appuyez sur **Réglage Horloge** pour confirmer.	**14 :00**
6. Réglez les minutes en appuyant sur . **Décongélation auto. Temps. Poids. T°. + - , « 20 » clignotera**. Puis appuyez sur **Réglage Horloge** pour confirmer. Un long bip sonore retentira.	**14 :20**
7. Pour vérifier la durée de cuisson, appuyez simplement sur le bouton **Réglage Horloge**.	**12 :30**
Remarque: la fonction de démarrage automatique ne s'applique pas aux modes de cuisson automatique et de décongélation. **Appuyez sur Marche si vous désirez que le four démarre immédiatement.** **Appuyez sur Arrêt/Annulation si vous désirez annuler cette fonction.**	

Cuisson à multi-étapes

Pour obtenir de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent différents modes de cuisson durant différentes étapes.
Vous pouvez programmer votre four afin qu'il permute d'un mode à un autre.
Exemple : Vous désirez cuire des aliments à une puissance de 100p en micro-ondes durant 3 minutes puis griller les aliments durant 9 minutes.

Appuyez	**L'écran affiche**	**Appuyez**	**L'écran affiche**
1. Puissance Réglez la puissance de cuisson.	10 0P	4. Réglez la durée de cuisson en appuyant sur le bouton **Décongélation auto. Temps. Poids. T°. + -**	9 :00
2. Réglez la durée de cuisson en appuyant sur le bouton **Décongélation auto. Temps. Poids. T°. + -**	03 :00	5. **Marche** Démarrez la cuisson.	
3. **Chaleur tournante Gril** Réglez le mode G.	G.	Lorsque la cuisson à micro-ondes est terminée, le four démarrera automatiquement la cuisson par grill. Remarque: 4 étapes de cuisson au maximum peuvent être réglées. Répétez les étapes 1, 2 si vous désirez régler plus d'étapes.	

M

CONSEILS DE CUISSON

Les facteurs suivants peuvent avoir une incidence sur le résultat de cuisson:

Disposition des aliments

Placez les zones épaisses des aliments vers l'extérieur du plat, les parties les plus minces orientées vers le centre du plat et répartissez les aliments uniformément. Ne faites pas chevaucher les aliments, si possible.

Durée de cuisson

Démarrez la cuisson avec un réglage de courte durée. Evaluez l'état de cuisson des aliments après le temps imparti puis réglez de nouveau une durée de cuisson selon le besoin. Une cuisson trop longue peut causer de la fumée et brûler les aliments.

Cuisson uniforme des aliments

Des aliments comme le poulet, les hamburgers ou le steak doivent être tournés une fois pendant la cuisson. Selon le type d'aliment, le cas échéant, déplacez-le de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson.

Laisser reposer les aliments

Une fois la cuisson terminée, laissez les aliments dans le four durant un temps suffisant afin que le cycle de cuisson s'achève et qu'ils commencent à refroidir progressivement.

La cuisson est-elle terminée ?

La couleur et la fermeté des aliments vous aident à déterminer s'ils sont cuits, incluant :

- La vapeur sort de toutes les parties des aliments et non pas seulement des bords
- Les joints de la volaille peuvent être facilement remués
- Le porc ou la volaille ne présente plus aucune trace de sang
- Le poisson est opaque et peut être tranché facilement avec une fourchette

Plat à rissoler

Lorsque vous utilisez un plat à rissoler, placez toujours un isolant résistant à la chaleur comme une assiette en porcelaine en-dessous pour éviter d'endommager le plateau tournant et l'anneau rotatif.

Emballage en plastique adapté au four à micro-ondes

Lors de la cuisson d'aliments forts en graisse, ne laissez pas l'emballage en plastique entrer en contact avec les aliments car il pourrait fondre.

Récipients en plastique adaptés au four à micro-ondes

Certains récipients en plastique adaptés au four à micro-ondes peuvent ne pas être appropriés à la cuisson des aliments forts en graisse et en sucre. En outre, la durée de préchauffage du plat indiqué dans le manuel d'instructions ne doit pas être dépassée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT

- **Il est dangereux pour quiconque d'autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes**
- **Débranchez l'appareil avant de le nettoyer**
- **Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse**
- **Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire**
- Aucune partie du four ne doit être nettoyée avec des détergents forts, de l'essence, de la poudre abrasive ou avec une brosse métallique
- Le couvercle du guide d'onde ne doit pas être enlevé

CONSEILS pour le nettoyage :

1) Extérieur :
    - Essuyer l'extérieur avec un chiffon légèrement humide
2) Porte :
    - Nettoyer la porte et le hublot en les essuyant avec un chiffon humide
    - Essuyer les joints de la porte et les pièces adjacentes afin d'enlever toute trace d'éclaboussures ou autres saletés
    - Essuyer le panneau de commande avec un chiffon légèrement humide
3) Parois intérieures :
    - Essuyer les parois intérieures avec un chiffon légèrement humide
    - Essuyer le couvercle du guide d'onde afin d'enlever toutes les éventuelles traces d'éclaboussures
4) Plateau tournant, axe de rotation, anneau rotatif:
    - Laver avec de l'eau savonneuse
    - Rincer sous le robinet et sécher complètement

Spécifications

Ref:	25SG13
Modèle :	CEMO25SG13
Tension:	230V ~ 50Hz
Puissance d'entrée (micro-ondes) :	1350W
Puissance de sortie (micro-ondes) :	900W
Fonction Gril / Fonction chaleur tournante:	1000W
Fréquence :	2450MHz
Capacité du four:	25L
Poids net:	15.7 Kgs

DÉCHET RESPECTANT L'ENVIRONNEMENT

- Les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective.
- Ne pas se débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés, mais procéder à leur collecte sélective.

IMPORTE PAR

E.M.C.DISTRIBUTION

BP 92.77316 MARNE LA VALLEE CEDEX 2 FRANCE

LOT #: EMC042012